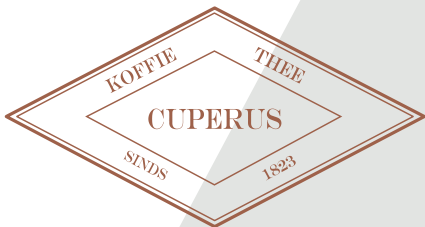


EL CARMEN NICARAGUA



CUPPING NOTA'S

Chocolade, vanille,
caramel en romig.

EL CARMEN

NICARAGUA

*medium
roast*

Op deze koffie zijn we zo trots! Het is het resultaat van onze reis naar Nicaragua waar we in contact kwamen met Olman Valladarez. Hij is tweede generatie koffieboer. Samen met zijn broer en zus runt hij de Buenos Aires boerderij, waar onze koffie, El Carmen een lot van is. Elke koffie op de boerderij is schaduwgegroeid, hierdoor volgroeien de bonen wat trager en hebben ze dus meer tijd om complexe smaken te ontwikkelen.



WAAROM WE DEZE UITGEKOZEN HEBBEN

Eigenlijk hebben onze klanten deze gekozen! Na onze koffiereis naar Nicaragua hebben we jullie laten kiezen uit onze keuze. Deze sprong er echt uit! Deze koffie is een allemansvriendje. Zoet, romig en chocola. Genieten....

Bovendien werd deze koffie de 10 de beste in de cup of excellence 2017. Meer info op: www.allianceforcoffeexcellence.org



PRODUCENT

Luis Emilio, Olman en
Irela Valladarez



LOCATIE

Telpaneca, Dilpito, Nicaragua



HOOGTE

1300-1500m



OMGEVING

Schaduwgegroeid



CULTIVAR

Caturra - Maracaturra



PROCES

Gewassen